



Draußen gibt's Glühwein und Tannenbäume, im Zelt verpacken Schülerinnen Geschenke und Kinder backen Plätzchen: Im Straubinger weihnachtet's schon sehr.

Fotos: ho

Wo die Wichtel wohnen

Ein Wirtshaus ist im Weihnachtsfieber: Wer im Straubinger in der Blumenstraße einkehrt, sollte festliche Stimmung mitbringen

Ein paar hundert Meter abseits vom Viktualienmarkt, gegenüber der Schrammehalle, hat sich das Christkind eine München-Dependance für seine Wichtel eingerichtet – könnte man meinen: Hinter einem schmiedeeisernen Tor, versteckt hinter Tannenbäumen, steht ein weißes Weihnachtszelt.

„Ein Biergarten sieht im Winter einfach greislig aus“, sagt Fine Happ. Deswegen modelt das Wirtshaus zum Straubinger zur staunen Zeit seinen Garten komplett um – in eine kleine Weihnachtslandschaft. Aus der Holzbude wird hausgemachter Glühwein ausgedient (3,60 Euro), werden Plätzchen verkauft, die Tan-

nenbäume kann man für das Wohnzimmer erstehen.

Damit ist aber lang nicht Schluss: Die guten Feen des Straubingers, die Leiterinnen Alexandra Alt und Fine Happ, verfallen dem festlichen Gefühl jedes Jahr ein Stückchen mehr. Das Zelt, das einst rauchenden Gästen Schutz vor Witterung bieten sollte, ist jetzt ein Weihnachts-Deko-Traum, die Stühle sind mit Nikolausmützen überzogen. An den Advents-Samstagen stehen hier von 13 bis 17 Uhr Oberstufenschülerinnen des Theresie-Gerhardinger-Gymnasiums und packen gegen eine Spende Geschenke ein:

Das Geld geht an ein Waisenhaus in Algerien, einen kleinen Teil behalten die Schülerinnen für ihre Abifeier.

Die Kinder backen Plätzchen, die Eltern trinken Glühwein

Für die Sonntage bereitet der Küchenchef jede Menge Teig vor: Von 14 bis 17 Uhr backt da das Wirtshaus-Team mit Kindern Plätzchen – „da können die Eltern auch mal kurz draußen bei einem Glühwein vom Weihnachtsstress

entspannen“, sagt Fine Happ.

Neu ist die Eisstockbahn hinter dem Zelt, „sowas lockert Weihnachtsfeiern auf“, sagt Chef Hermann Zimmerer. Seit zehn Jahren führt er das Wirtshaus zum Straubinger, feine bayerische Küche gibt es, im Dezember Wildgerichte wie das Medaillon vom Hirschrücken auf ZwetschgensaUCE mit Marktgemüse und Kartoffeln (21), und Klassiker wie das „Straubi-Schnitzel“ vom Schweinerücken in Zwiebel-Speck-Panade mit Kartoffel-Radieserlsalat (12) – „alles möglichst regional, vom Fleisch bis zum Schnaps, da hat sich in den letzten Jahren viel getan“, sagt Zimmerer.

An Heiligabend gibt es das traditionelle Weißwurstfrühstück – im Wirtshaus und draußen im ofenwarmen Zelt. Damit ist noch nicht Schluss für die Feen vom Straubinger: Am 26., dem zweiten Weihnachtsfeiertag, gibt es zum ersten Mal eine Geschenketauschbörse – und vielleicht



Der hausgemachte Glühwein mit selbstgebackenen Plätzchen.

hilft der hausgemachte Glühwein, um sich die ungeliebten Präsenten der anderen schön zu trinken und besetzt nach Hause zu wandern.

Laura Kaufmann

Blumenstraße 5, Mo. bis Sa. 10 – 1 Uhr, So. 11 – 23 Uhr, zum-straubinger.de, ©2323830

AZ-BEWERTUNG: WIRTSHAUS ZUM STRAUBINGER

| | | | |
|-----------------------|----------|--------------|-------------|
| | Gediegen | Gemütlich | Studentisch |
| Ambiente | | ● | |
| | Jungvolk | Mittelalter | 60 plus |
| Alter | | ● | |
| | Kaffee | Essen | Trinken |
| Typ | | ● | |
| | Nobel | Durchschnitt | Schnäppchen |
| Preis | | ● | |